

# WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET

## ПРОГРАММА ПИЩЕВОГО КОДЕКСА ШТАТА ВИСКОНСИН

~~~~~Employee Hygiene~~~~~  
~~~~~Правила Гигиены Служащих~~~~~

### Важность правильной гигиены:

Служащие являются наиболее важным звеном в предотвращении пищевых заболеваний. Хорошая личная гигиена, включающая в себя процедуру тщательного и частого мытья рук, является одним из лучших способов предотвращения пищевых заболеваний.

### Мытье рук:

Всегда следите за тем, чтобы руки были вымыты и тщательно высушены: до начала работы, между различными операциями, до начала работы с пищевыми продуктами, оборудованием, утварью, скатертями и салфетками, после туалета, кашля, чихания, еды, питья или курения и т.п. Правильное мытье рук включает мытье тыльной стороны рук, ладоней, предплечий, мест между пальцами и под ногтями, с использованием теплой воды, мыла и щеточки для ногтей.

### Порезы, раны и язвы:

Любые порезы, раны или открытые язвы на руках должны быть полностью закрыты водонепроницаемым лейкопластырем. Надевайте перчатки или напалечники на руки или пальцы поверх лейкопластыря.

### Ограничители для волос:

Служащие, работающие с пищевыми продуктами, обязаны носить такие ограничители для волос как сетки, шапки, шарфы или сетки для бороды, которые помогают эффективно контролировать волосы. Это правило не относится к служащим, стоящим за стойкой, которые подают только напитки или завернутые продукты, а также к официантам или владельцам заведений, если риск заражения ими продуктов минимален.

### Соответствующая рабочая одежда:

Все служащие, работающие с пищевыми продуктами, обязаны носить чистую верхнюю одежду, чтобы предотвратить загрязнение продуктов, оборудования, утвари, скатертей и салфеток, а также предметов одноразового использования.

Личная одежда и другие личные вещи должны храниться за пределами территорий, отведенных для хранения и обработки продуктов. Работодатели должны обеспечить соответствующие помещения для хранения личных вещей своих служащих. Если служащие на работе регулярно меняют одежду, то для этих целей должно быть отведено и использовано соответствующее помещение. Такие помещения должны находиться отдельно от продуктов, чистящего оборудования, скатертей и салфеток.

### Ношение ювелирных изделий:

Из ювелирных изделий разрешается носить только простые кольца (без камней и т.п.). Ожерелья, браслеты, серьги и другие ювелирные изделия не должны носиться во время приготовления пищи или накрытия на стол.

### Еда, питье и использование табака:

Все служащие должны есть, пить или использовать табак в специально отведенных для этой цели помещениях, где эти процедуры не могут повлечь за собой заражение продуктов, утвари и оборудования и т.п.